

ETNA ROSATO

ETNA DOP

Dal colore rosa tenue brillante, presenta un bouquet intenso e complesso con note di lampone, melograno, ciliegia e floreali. Al palato è elegante con un tannino equilibrato, fresco e un finale sapido e persistente. Temperatura di servizio: 12°C.

Bright pale pink color, it has an intense, complex bouquet with raspberry, pomegranate, cherry and floral notes. In the mouth is elegant with a balanced, fresh tannin and a sapid, persistent ending. Serving temperature: 12°C.

Denominazione: Etna DOP

Appellation: Etna DOP Protected designation of origin

Vitigno: Nerello Mascalese 100%

Grape Variety: 100% Nerello Mascalese

Zona di produzione: Etna Nord

Production area: Northern Etna

Superficie vitata in Ha: 2

Vineyard area: 2 Ha

Altitudine: 700 metri

Altitude: 700 mt

Tipo terreno: sabbioso-vulcanico

Soil type: sandy-volcanic

Età vigneti: 15 anni

Vineyard age: 15 years

Densità d'impianto: 4000 piante

Vines per hectare: 4000 plantes

Sistema di allevamento: Alberello Etneo

Training system: Etnean Alberello

Ql.Uve per Ha: 80 circa

Ql.Grapes/Ha: about 80

Resa vino per Ql.Uve: 65% circa

Yield per hectar: about 65%

Periodo Vendemmia: Manuale, Ottobre

Harvest period: Manual, October

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 20

Days of fermentation: 20

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Fermentation Temperature: 16-18°C

Fermentazione malolattica: no

Malolactic fermentation: no

Affinamento in bottiglia: 30 giorni

Bottle refinement: 30 giorni

